

CONTRATO

**CONCESSÃO DA EXPLORAÇÃO DOS REFEITÓRIOS DOS SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DO INSTITUTO
POLITÉCNICO DE SANTARÉM, SERVIÇOS ASSOCIADOS E EXPLORAÇÃO DAS CAFETARIAS/BARES**

Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém, com sede social no Complexo Andaluz, Moinho de Fau, Apartado 20, 2001-901 Santarém, com o NIPC 600043045, representada por [REDACTED] [REDACTED] Presidente do Instituto Politécnico de Santarém, e adiante identificado por Concedente,

E

Totalis Alimentação SA, SA, com sede social na Avenida Miguel Bombarda n.º 69, 2745-175 Queluz, registada na Conservatória do Registo Comercial de Sintra e NIPC 500842370, representada por [REDACTED] [REDACTED] Presidente do Conselho de Administração com poderes para o ato, e adiante identificada por TOTALIS.

É celebrado o presente Contrato de Concessão da exploração dos refeitórios dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém, serviços associados e exploração das cafetarias/bares que se rege pelas cláusulas seguintes que, em conjunto com os respetivos Anexos, constituem o acordo integral e único entre a TOTALIS e o CONCEDENTE.

Cláusula 1.ª

(Ato de adjudicação)

1. O procedimento CPúblico.1.2022.SASIPSantarém para Concessão da exploração dos refeitórios dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém, serviços associados e exploração das cafetarias/bares foi autorizada a sua abertura por despacho de 17 de janeiro de 2022, do Presidente do Instituto Politécnico de Santarém.
2. A prestação de serviços objeto do presente contrato foi adjudicado por despacho de 16 de fevereiro de 2022, do Presidente do Instituto Politécnico de Santarém.
3. A minuta relativa ao presente contrato foi aprovada por despacho de 16 de fevereiro de 2022, do Presidente do Instituto Politécnico de Santarém.
4. A celebração do presente contrato foi autorizada por despacho da mesma data.

PARTE I

Cláusula 1ª.

Âmbito e natureza da concessão

1. O presente Contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual tem por objeto a concessão da exploração dos refeitórios, serviços associados e exploração de cafetarias e bares dos Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Santarém (SAS/IP Santarém).
2. O objeto principal compreende o desenvolvimento da atividade de confeção e fornecimento de refeições.
3. A concessão é do serviço público e implica o pagamento, por parte do concessionário, de uma contrapartida financeira com carácter mensal, a título de renda.

Cláusula 2ª.

Estabelecimento da concessão

1. O estabelecimento da concessão é composto pelos bens móveis e imóveis afetos àquela e pelos direitos e obrigações destinados à realização do objeto da concessão.
2. No início do contrato será feito, com a colaboração e assinatura de ambas as partes, um inventário das instalações, do equipamento e do material colocado à disposição do adjudicatário bem como o seu grau de operacionalidade e de conservação, que se juntará em anexo ao contrato e que desse fará parte integrante.
3. Para efeitos do disposto do número anterior, consideram-se afetos à concessão todos os bens existentes à data da celebração do contrato:
 - a) Nos refeitórios – Complexo Andaluz, Escolas Superiores Agrária e Saúde todas de Santarém e Escola Superior de Desporto de Rio Maior;
 - b) Nos bares das Escolas Superiores Agrária, Educação, Gestão e Tecnologia e de Saúde todas de Santarém e da Escola Superior de Desporto de Rio Maior.
4. O Concedente põe à disposição da TOTALIS para serviço de refeitórios, instalações próprias constituídas pela cozinha, refeitório, despensa, escritório inserido na cozinha, armazéns de géneros, sanitários e respetivos exteriores, sendo elaborado inventário dos bens, a realizar após assinatura do contrato.
5. O Concedente põe ainda à disposição da TOTALIS todos os equipamentos, máquinas, aparelhagem e respetivos acessórios e outros bens existentes, sem prejuízo das garantias que sobre eles vigorem.
6. Consideram-se ainda afetos à concessão os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo concessionário em cumprimento da mesma, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento

das atividades concedidas, independentemente do direito de propriedade pertencer à entidade concedente, ao concessionário ou a terceiros.

7. A TOTALIS não poderá alienar ou onerar bens afetos à concessão.

Cláusula 3ª.

Manutenção do estabelecimento da concessão

1. A TOTALIS obriga-se, durante a vigência do contrato de concessão e a expensas suas, a manter o estabelecimento da concessão em bom estado de conservação, em perfeitas condições de utilização e segurança e em boas condições de higiene, devendo diligenciar para que o mesmo satisfaça plena e permanentemente o fim a que destina.
2. A TOTALIS elaborará e manterá permanentemente atualizado e à disposição do Concedente, ou de quem por ele for indicado, um inventário dos equipamentos, bem como dos direitos que integram a concessão, que mencionará, nomeadamente, os ónus e encargos que sobre eles recaiam.
3. A TOTALIS obriga-se a comunicar ao Concedente, de imediato, todas as avarias que se verificarem nos equipamentos constantes nos números 4 e 5 do artigo 2.º.
4. Durante a vigência do contrato, o Concedente é responsável pela manutenção, conservação e reparação das instalações e de todas as canalizações de apoio, incluindo rede elétrica.

Cláusula 4ª.

Delimitações físicas da concessão

Consideram-se instalações, as paredes, tetos, pavimentos, caldeiras, grelhas, superfícies exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas, hottes, copas, salas de refeições, despensas, escritório, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, átrios de entrada e de respetivos anexos, incluindo zonas de descargas, bem como outros espaços que venham a ser utilizados pela TOTALIS.

Cláusula 5ª.

Regime de exploração

1. O estabelecimento da concessão é explorado em regime de serviço público, de forma regular, contínua e eficiente, nos termos fixados no contrato de concessão e em conformidade com as disposições legais aplicáveis.
2. No decurso da execução do contrato, e nos termos do número anterior, serão observados pela TOTALIS os princípios de exploração do serviço público da continuidade e regularidade, igualdade e adaptação às necessidades.

3. A TOTALIS deve adotar, para efeitos do ponto anterior, os melhores padrões de qualidade disponíveis.
4. O regime de serviço público determina que o acesso ao estabelecimento da concessão, bem como o uso dos respetivos serviços e equipamentos, só pode ser recusado ou retirado a quem não satisfaça ou viole as disposições legais aplicáveis, salvo estipulação contratual em contrário.
5. A TOTALIS não pode, em qualquer circunstância, discriminar ou estabelecer diferenças de tratamento entre utentes nos termos previstos nas disposições legais aplicáveis e no contrato de concessão.
6. A exploração do refeitório terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, na Portaria nº 426/78, de 29 de julho, no Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008 de 18 de novembro e demais legislação aplicável.

Cláusula 6ª.

Valor da contrapartida financeira

1. Pela concessão do direito de gestão e exploração do refeitório, objeto do presente procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes no contrato, a TOTALIS efetuará ao Concedente o pagamento da contrapartida financeira de 24.150€ (vinte e quatro mil cento e cinquenta euros), acrescido do valor do IVA à taxa legal em vigor, dividida em 15 pagamentos:
 - a) O encargo global máximo provável do Concedente com o presente contrato, importará, por estimativa, na quantia de 125.008,72€ (cento e vinte e cinco mil e oito euros, e setenta e dois cêntimos), acrescido do valor do IVA à taxa legal em vigor;
 - b) A TOTALIS pagará ao Concedente um valor não inferior a 1.610,00€, mensais a título de renda, à exceção dos meses de agosto.
 - c) O valor da renda será aumentado anualmente em função dos índices de inflação, sem prejuízo do previsto em 2.
 - d) A quantia devida pela TOTALIS vence-se no dia 8 de cada mês e deverá ser paga mediante transferência bancária a favor do Concedente.

Cláusula 7ª.

Contrapartida financeira

1. A faturação mensal da TOTALIS corresponde às refeições servidas aos funcionários e estudantes.
2. Compete ao Concedente a venda das senhas de refeição e o apuramento dos valores referidos no número anterior.

3. Sem prejuízo do disposto no número anterior, sempre que a TOTALIS apresente a fatura ao Concedente, deverá fazê-la acompanhar das senhas de refeição rececionadas por forma a apurar o número de refeições servidas.
4. A apresentação da fatura nos termos do número anterior deverá ser feita nos primeiros 8 dias do mês subsequente ao que diz respeito.

Cláusula 8ª.

Remuneração do concessionário

1. A TOTALIS é remunerada através dos lucros obtidos pelas vendas realizadas, nos termos das peças do procedimento ou expressamente autorizadas pela entidade concedente e em conformidade com a faturação mensal apresentada e prevista no artigo anterior.
2. O histórico de atividade que foi tido em conta aponta para um número previsto anual de 23.469 refeições.
3. O Concedente não se vincula ao número de refeições previsto no número anterior, constituindo este apenas uma previsão sustentada pelo histórico da atividade.
O Concedente pagará por cada refeição de prato completo o valor de 3,76€, e para o miniprato completo o valor de 3,10€, ambos acrescidos pelo IVA em vigor. O valor a pagar pelo prato completo e miniprato, será igual para alunos e funcionários.
4. O prato completo será vendido de acordo com os valores fixados e o Concedente assumirá a diferença entre o valor proveniente do pagamento da refeição dos estudantes e o valor contratualizado para pagamento das refeições servidas.
5. O Concedente não assumirá a diferença do valor de venda do miniprato para além do valor referido no número 3 do presente artigo.
6. Pelos consumos avulso o Concedente nada receberá.
7. Para efeitos de pagamento as faturas deverão ser apresentadas nos primeiros 8 dias do mês subsequente ao que diz respeito.
8. Em caso de desacordo sobre o montante das faturas não haverá qualquer pagamento até esclarecimento final.
9. Para todos os efeitos legais e contratuais, o risco financeiro é assumido pela TOTALIS e integra o contrato a celebrar.

Cláusula 9ª.

Contrato de concessão

1. O contrato de concessão é composto pelo respetivo clausulado contratual e anexos (incluindo o código

de exploração e o inventário de equipamentos e instalações do espaço a concessionar) e obedece, entre outros, ao estabelecido nos artigos 94º a 106º do Código dos Contratos Públicos, adiante designado por CCP.

2. O contrato a celebrar integra os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros e omissões do Caderno de Encargos identificado pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- c) O Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo concessionário.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 e o clausulado dos contratos e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustes propostos de acordo com o disposto no artigoº 99º do CCP e aceites pelo concessionário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 10ª.

Prazo e termo do contrato de concessão

1. O contrato de concessão terá início no dia 1 de abril de 2022 e terminará a 31 de agosto de 2023, terá assim a duração de 17 meses.
2. No término da vigência contratual ou em caso de denúncia do mesmo, a TOTALIS deverá libertar as instalações da concessão até 10 dias antes do seu termo, salvo se prazo mais dilatado for reconhecido pelo Concedente.

Cláusula 11ª.

Cessação da Concessão

1. A concessão cessa por:
 - a) Impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes;
 - b) Caducidade ou resolução do contrato de concessão;
 - c) Nos demais casos, quer legal ou contratualmente previstos, quer impostas pelos competentes organismos oficiais.

2. A impossibilidade objetiva permanente, não imputável a qualquer das partes, de continuar a garantir a gestão e exploração dos espaços concessionados poderá determinar, respetivamente, a caducidade ou a modificação do contrato.
3. O Concedente não é responsável pelos efeitos de caducidade do contrato de concessão nas relações contratuais estabelecidas entre a TOTALIS e terceiros.

Cláusula 12ª

Resolução pela entidade concedente

1. O não cumprimento das cláusulas de execução do contrato de concessão ou se do incumprimento defeituoso resultar grave prejuízo, quer para o Concedente quer para os utentes do refeitório concessionado, confere direito e constitui fundamento para a resolução imediata do contrato, exercida mediante declaração enviada á TOTALIS, sem direito a indemnização, independentemente das demais sanções previstas na lei e de outros procedimentos que a entidade concedente julga dever optar.
2. Para efeitos do disposto no número anterior constituem condições resolutivas, designadamente:
 - a) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - b) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições e outros bens alimentares ou o normal funcionamento do refeitório;
 - c) A falta de reposição de bom funcionamento ou encerramento do refeitório efetuado por entidade inspetora por responsabilidades imputadas ao concessionário por período superior a 1 dia útil;
 - d) O impedimento de visitas ou operações de verificação e controlo;
 - e) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.
3. Em caso de incumprimento grave pela TOTALIS ou quando o mesmo está eminente, pode o Concedente, mediante sequestro, tomar a seu cargo ou através de terceiros, o desenvolvimento das atividades concedidas.

Cláusula 13ª.

Resolução pelo concessionário

A TOTALIS poderá exercer o direito à resolução do contrato nos casos previstos na lei.

Cláusula 14ª.

Produção de efeitos da resolução do contrato de concessão

1. A resolução do contrato de concessão produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
2. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por

atos ocorridos durante a execução do contrato.

3. Em caso de resolução, a TOTALIS não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados.

Cláusula 15ª.

Reversão de bens

1. No termo da concessão, reverterem gratuita e automaticamente para o Concedente todos os bens e direitos que integram a concessão, designadamente os inscritos no número 3 do artigo 2º, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se a TOTALIS a entrega-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.
2. Caso a TOTALIS não dê cumprimento ao seu disposto no número anterior, o Concedente promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens aí referidos, correndo os respetivos custos pela TOTALIS.

Cláusula 16ª.

Penalidades contratuais

1. O não cumprimento das obrigações constantes do presente contrato e das demais cláusulas por parte da TOTALIS ou do Concedente, quando não sejam casos fortuitos ou de força maior dá lugar às penalidades previstas no número 3 do presente artigo.
2. Sem prejuízo da possibilidade de sequestro ou resolução do contrato de concessão o Concedente pode, com observância do procedimento previsto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 325.º, no caso de incumprimento pela TOTALIS das suas obrigações, incluindo as resultantes de determinações do Concedente emitidas nos termos da lei ou do contrato, aplicar multas e outras sanções, nos termos do disposto no artigo 329º do CCP.
3. O montante das multas a aplicar varia em função da gravidade da falta e do grau de culpa, entre 20% e 30% do valor do contrato de concessão.
4. A gravidade da falta e do grau da culpa nos termos do número anterior é determinada segundo critérios de objetividade devidamente fundamentados.
5. O direito à aplicação de sanções pecuniárias é cumulativo com o direito de exigir o cumprimento das prestações em falta ou defeituosamente cumpridas e mesmo com o direito de indemnização por mora e incumprimento definitivo nos termos da lei civil.

Cláusula 17. °

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades á TOTALIS, nem é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do concessionário, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do concessionário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo concessionário de deveres ou ónus que sobre ele recaíam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo concessionário de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações da concessão cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do concessionário não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 18. °

Acompanhamento da execução do contrato de concessão

1. Em conformidade com o disposto no artigo 290.º-A do CCP o Concedente nomeará um gestor para efeitos de acompanhamento da execução do contrato de concessão.
2. Para possibilitar um melhor acompanhamento da execução do contrato, a TOTALIS deverá prestar em forma de relatório um registo de ocorrências, onde serão inscritas as situações de características insólitas, desviantes, de acidente ou fora do normal, que pela sua gravidade, ou consequência futura devam ser passadas a escrito para a memória futura, nomeadamente para efeitos de inquérito ou averiguação disciplinar ou policial.
3. Sempre que os factos se revistam de especial gravidade, deve a TOTALIS transmitir aquelas ocorrências ao Concedente no prazo máximo de 48 horas, que a anexará ao primeiro relatório posterior àquela.
4. A TOTALIS deverá manter com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com o(s) representante(s) do Concedente.
5. Das reuniões referidas no número anterior a TOTALIS lavrará ata que será assinada por todos os intervenientes na reunião.

Cláusula 19. °

Objeto do dever de sigilo

1. A TOTALIS garantirá o sigilo quanto a informações e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, que os seus trabalhadores venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade concedente, de que possam ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo a informação e a documentação que sejam comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo concessionário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres

legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 20. °

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A TOTALIS não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade concedente.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida á TOTALIS no presente contrato;
 - b) O Concedente apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55° do CCP, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

Cláusula 21. °

Cedência de Espaços

1. Sem prejuízo da atividade principal dos espaços destinados à alimentação, a TOTALIS reconhece e aceita que as instalações concessionadas, pela sua dimensão, são propícias à realização de diversos eventos.
2. O Concedente pode, uma vez reconhecida e aceite a faculdade do número anterior, utilizar as referidas instalações para outros fins, desde que não ponha em causa o normal e corrente funcionamento do serviço de refeições.
3. São fins para efeitos deste artigo, designadamente, a realização de eventos de carácter académico, recreativo, desportivo ou cultural, com ou sem serviços a prestar por parte da TOTALIS.
4. A requisição nos termos do número anterior é comunicada á TOTALIS no prazo máximo de 5 dias antes da realização do evento.
5. O prazo referido no número anterior pode ser diminuído em casos de manifesta urgência ou situações imprevisíveis ao Concedente.
6. A cedência de espaços objeto deste artigo não afasta as obrigações decorrentes da manutenção, higiene e limpeza impostas pelas peças do procedimento.

Cláusula 22. °

Publicidade

1. Não é permitida a afixação de publicidade nos espaços afetos à concessão, com exceção dos produtos

de consumo corrente e sua disponibilização.

2. O Concedente poderá permitir publicidade localizada e pontual, de acordo com solicitação da TOTALIS, disponibilizando para o efeito a adequada informação, justificação e eventuais contrapartidas.
3. Excluem-se do presente artigo qualquer aviso ou prestação de informação a afixar pelo Concedente, em zona destinada para o efeito nas instalações do(s) estabelecimento(s) concessionado(s), nomeadamente de carácter cultural e académico.

Cláusula 23. °

Personalização dos Espaços

1. A eventual decoração e personalização dos espaços a concessionar fica dependente de proposta a ser apreciada e aprovada pelo Concedente, sem a qual não poderá ser implementada, sob pena de ser considerada como atuação desviante do alvo da concessão.
2. Como regra geral refere-se que a decoração deverá ser discreta, circunscrever-se ao âmbito da concessão, quer no que respeita ao espaço, quer no que respeita aos serviços, e deverá sempre respeitar a imagem do Concedente.
3. Em caso algum será permitido, á TOTALIS, alterar a denominação dos espaços concessionados.

Cláusula 24.º

Resolução de litígios – Foro competente

Para efeitos de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de círculo de Leiria, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 25.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 26. °

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto as notificações e comunicações entre as

partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o Domicílio ou sede contratual de cada um, identificados no contrato.

2. Qualquer alteração das informações de contrato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 27.º

Contagem dos prazos

1. Na fase de formação do contrato a contagem dos prazos obedece ao disposto no artigo 470º do CCP.
2. Na fase de execução do contrato a contagem dos prazos obedece ao disposto no artigo 471º do CCP.

Cláusula 28.º

Gestor do Contrato

Em conformidade com o disposto no artigo 96º, n.º 1, alínea i) do Código dos Contratos Públicos, (alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto, e posteriormente alterado pelo Decreto-Lei n.º 33/2018 de 15 de maio), *ex vi* do artigo 290.º-A, n.º 1 do mesmo diploma, são designados gestores de contrato Dr.º [REDACTED] e Dr.ª [REDACTED], técnicos superiores dos SAS IPSantarém.

Cláusula 29.º

Proteção de dados

1. O Concedente – SAS/IPSantarém- e a entidade adjudicatária - TOTALIS Alimentação SA, deverão obedecer à Lei 58/2019, de 8 de agosto, e ao Regulamento (UE) 2016/679 – Regulamento Geral sobre Proteção de Dados (RGPD) e demais legislação em aplicável relativa ao tratamento de dados pessoais que no âmbito da prestação dos serviços a contratar a mesma implique sendo os mesmos utilizados exclusivamente para os fins/utilizações decorrentes e necessárias à execução dos mesmos.
2. As partes comprometem-se a implementar as medidas de segurança previstas nas orientações técnicas para a Administração Pública em matéria de arquitetura de segurança das redes e sistemas de informação relativos a dados pessoais definidas pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 41/2018, de 28 de março e outras medidas específicas que sejam necessárias implementar, nomeadamente as previstas no artigo 32.º do RGPD.
3. As partes devem cumprir as condições estabelecidas nas autorizações para o tratamento de dados pessoais através de videovigilância nos termos do previsto na legislação aplicável nomeadamente no

artigo 31.º, n.ºs 5 e 6, da Lei 34/2013, de 16 de maio e respetiva portaria regulamentar, artigo 19º e 28.º, n.ºs 4 e 5 da Lei 58/2019.

Cláusula 30.º

Legislação aplicável

O contrato de concessão é regulado pela legislação portuguesa, em particular pelo CCP.

PARTE II

CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO

CAPÍTULO I

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Cláusula 31.º

Obrigações principais do Concessionário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do presente contrato decorrem para o Concedente as obrigações definidas nas peças do procedimento e em conformidade com o disposto no artigo 414.º do Código dos Contratos Públicos.
2. A título acessório, A TOTALIS fica ainda obrigada, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à concessão, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
3. Decorrem ainda para ao TOTALIS a obrigatoriedade de cumprir, designadamente e entre outras, a seguinte legislação:
 - a) Regulamento (CE) 852/2004 de 29 abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) 1019/2008 de 17 de outubro e pelo Regulamento (CE) 219/2009 de 11 de março, que prevê que todas as atividades relacionadas com o ramo alimentar implementem procedimentos de segurança baseados nos princípios do Sistema de Higiene e Segurança Alimentar (HACCP);
 - b) Decreto-Lei n.º. 82/2009 de 2 de abril, alterado pelo DL n.º 135/2013 de 4 de outubro (estabelece as regras de designação, competência e funcionamento das entidades que exercem o poder de autoridade de saúde);
 - c) DL n.º 234/2007 de 19 de junho, com a alteração introduzida pela Lei n.º 16/2010 de 30

de julho (Regime Jurídico da Instalação, Modificação, Exploração e Funcionamento de Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas);

- d) Decreto-Lei n.º 240/94 de 22 de setembro; Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro; Portaria n.º 1548/2002 de 26 de dezembro Decreto-Lei n.º 106/2005 de 29 de junho de 2006, alterado pelo Decreto-Lei n.º 13/2006 de 20 de janeiro (Óleos e Gorduras);
- e) Regulamento (UE) n.º 209/2013 da Comissão, de 11 de março de 2013 (Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios);
- f) DL n.º 62/2008, de 31 de março, com as alterações introduzidas pelos Decreto-Lei n.º 29/2009 de 2 de fevereiro e Decreto-Lei n.º 55/2011 de 14 de abril (materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios).

Cláusula 32.ª

Outras responsabilidades do concessionário

1. A TOTALIS é responsável pela qualidade e condições higiénico-sanitárias do fornecimento de refeições e bens alimentares, correndo por sua conta a reparação dos danos, prejuízos e eventuais indemnizações, nos casos de agressão ao estado de saúde dos utentes, designadamente de intoxicação alimentar.
2. A TOTALIS obriga-se a assegurar a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos confeccionados prontos, bem como esfregaços às loiças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de dois meses. Estas análises terão de ser efetuadas por um laboratório devidamente acreditado, devendo ser remetidas para os SAS/IPSantarém cópias dos relatórios, onde constem os resultados.
3. É ainda da responsabilidade da TOTALIS:
 - a) Zelar pela manutenção permanente das boas condições de exploração de equipamentos e instalações, no que respeita a higiene e segurança, bom estado de conservação e operacionalidade;
 - b) Implementar o sistema de controlo de pragas (ratos, baratas e insetos), desinsetação e desinfeção por empresa credenciada para tal;
 - c) Suportar as perdas e danos verificados por utilização negligente de instalações e equipamentos por parte do seu pessoal, bem como eventuais custos que daí advenham, nomeadamente danos a terceiros;
 - d) Realizar a lavagem e limpeza diárias das instalações, incluindo o exterior da entrada de mercadorias/cais de cargas e descargas, num perímetro de 6 metros (se aplicável) e remoção de

grelhas de esgotos, lavagem à superfície das respetivas condutas, recolha e despejo de lixos, desinfecção de instalações, equipamento e material, limpeza trimestral e limpeza periódica de instalações de esgoto;

- e) Garantir a correta utilização de materiais e produtos de limpeza, evitando a sua utilização abusiva, excessiva ou aplicação inapropriada;
- f) O concessionário recrutará e pagará ao pessoal acima descrito e de limpeza, sendo responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho e higiene do seu pessoal, designadamente no que respeita ao seguro para cobertura de riscos de acidentes de trabalho e doenças profissionais e ao cumprimento da legislação do trabalho e nos demais termos previstos nas cláusulas técnicas do Caderno de Encargos.
- g) Apresentar, sempre que solicitado pela entidade concedente, relatórios comprovativos das ações realizadas ao abrigo das alíneas anteriores.

Cláusula 33.ª

Seguros

1. Para além de outros seguros obrigatórios nos termos legais, a TOTALIS deverá celebrar e manter em vigor, sem qualquer encargo para o Concedente, os seguintes seguros, válidos até ao fim da concessão:
 - a) Acidentes de trabalho, conforme legislação em vigor, cobrindo todo o pessoal ao seu serviço na execução da concessão;
 - b) Responsabilidade civil automóvel, conforme legislação em vigor, para todas as viaturas automóveis que sejam utilizadas no âmbito da concessão;
 - c) Responsabilidade civil de exploração, no valor mínimo de 500 000,00 euros, cujas garantias devem abranger danos patrimoniais não patrimoniais causados a terceiros por atos ou omissões decorrentes da atividade inerente à exploração, incluindo os resultantes de operação de quaisquer máquinas e/ou equipamentos, e outros danos causados pelo pessoal ou pelas pessoas sob sua direção, de modo a que não possa ser imputada, ao Concedente, qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações.
 - d) Seguro de acidentes pessoais, cobrindo os utentes e quaisquer utilizadores do espaço concessionado.
2. O Concedente pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o concessionário fornecê-los no prazo 10 dias.

Cláusula 34. °

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade da TOTALIS quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso o Concedente venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, a TOTALIS indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 35. °

Obrigações da entidade concedente

As despesas com água, eletricidade, gás e telefonemas para a rede fixa nacional são da responsabilidade integral do Concedente, devendo, contudo, a TOTALIS zelar e acatar as observações do Concedente para a redução aos eventuais consumos excessivos.

Cláusula 36°

Direitos da entidade concedente

1. Ao Concedente reserva-se ao direito de proceder à verificação quantitativa e qualitativa da conformidade da prestação dos serviços objeto da concessão, bem como a efetuar operações de controlo da boa execução do contrato.
2. O Concedente poderá nomear uma comissão de acompanhamento da qualidade do serviço prestado, nomeadamente o funcionamento da linha, a apresentação dos alimentos, e a apresentação cuidada dos colaboradores da TOTALIS.
3. Ao Concedente reserva-se o direito de ordenar a substituição, no prazo máximo de 5 dias úteis, de qualquer elemento do pessoal da TOTALIS, quando este haja desrespeitado qualquer trabalhador ou agente do Concedente ou utente dos refeitórios e bares concessionados, ou ainda quando não cumpra com rigor e zelo profissional as suas atividades.
4. A ordem deverá ser fundamentada por escrito, quando a TOTALIS assim o exija, mas sem prejuízo de imediata suspensão do pessoal indicado.

Cláusula 37. °

Atividades de controlo

1. A TOTALIS obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de receção, armazenagem, preparação, confeção e distribuição ao(s) representante(s) do Concedente, bem como aos serviços e organismos com competência específica.

2. O exercício de direito de visita e de recolha de alimentos não ilibam a TOTALIS da responsabilidade pelo fornecimento das refeições ou outros bens alimentares, nem limitam o direito de rejeição por parte do Concedente.

Cláusula 38. °

Atividades de verificação

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições, nos pratos já confeccionados e em todos os restantes bens alimentares, incluindo as bebidas.
2. A verificação será exercida pelo gestor do contrato ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
3. Os representantes do Concedente poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios ou provas em laboratórios oficiais bem como promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos.
4. As amostras serão, sempre, tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
5. Sem prejuízo do disposto anteriormente, a TOTALIS é obrigada a guardar nas devidas condições higiénico-sanitárias (guardadas em caixas hermeticamente fechadas e devidamente identificadas, incluindo o dia da semana a que se referem), diariamente e durante um período de 72 horas.
6. As amostras de todos os componentes das refeições e outros bens alimentares servidos para, se necessário, sujeitá-las a análise.
7. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o concessionário substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o Concedente efetuar a expensas da TOTALIS.
8. O gestor de contrato poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa, nomeadamente através de registos audiovisuais.

Cláusula 39. °

Verificação quantitativa

As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes de cada prato face às capitações;
- c) Do cumprimento das ementas;
- d) Das intervenções realizadas nos equipamentos;

- e) Da higiene e limpeza de toda a área, equipamentos e palamenta afetos ao serviço diário;
- f) Do manuseamento do material, bem como utilização negligente e inapropriada do material;
- g) Do contingente de pessoal, bem como do seu fardamento, identificação e asseio.

Cláusula 40. °
Verificação qualitativa

As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Da qualidade dos géneros adquiridos e/ou incorporados com as especificações legalmente fixadas;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas;
- c) Do cumprimento das ementas;
- d) Das intervenções realizadas nos equipamentos e instalações (incluindo limpezas diárias);
- e) Do contingente do pessoal (atitudes pessoais, comportamentais e profissionais, asseio e robustez física);
- f) Do transporte das refeições confeccionadas para os refeitórios das Escolas Superiores do IPSantarém.

Cláusula 41.ª
Decisão após verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o gestor de contrato aceita ou rejeita as mesmas.
2. Após a verificação dos componentes das ementas confeccionadas ou de outros bens alimentares, o gestor de contrato aceita ou rejeita parcial ou totalmente os mesmos.
3. Em caso de rejeição dos géneros incorporados, a TOTALIS deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal da unidade alimentar.
4. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pela TOTALIS.
5. Em casos devidamente justificados, o Concedente poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes, nos termos constantes das cláusulas jurídicas e técnicas.

Cláusula 42.ª
Manutenção

1. Nos termos estabelecidos no contrato de concessão, o Concedente colocará à disposição da TOTALIS as instalações, equipamento e outros materiais necessários ao fornecimento de refeições e outros bens alimentares.
2. Nos termos estabelecidos no contrato de concessão o equipamento, e o mobiliário da sala de refeições

(refeitório), é fornecido pelo Concedente, sendo da responsabilidade da TOTALIS o restante apetrechamento desse espaço.

3. Por ocasião da assinatura do contrato e dele fazendo parte integrante, será fornecido pelo Concedente o inventário completo do equipamento e material disponibilizado.
4. Os encargos com a manutenção preventiva e curativa e reparação do equipamento e material e palamenta, são da responsabilidade da TOTALIS.
5. Esta responsabilidade inclui também todos os equipamentos nas zonas que estão adstritas para a execução do serviço ao Concedente.
6. A TOTALIS poderá em qualquer altura proceder à aquisição e/ou substituição de equipamento de modo a garantir a qualidade do serviço.
7. O equipamento adquirido/substituído reverterá, no final da concessão e nos termos estabelecidos no caderno de encargos, para o Concedente.

Cláusula 43.º

Pessoal

1. A TOTALIS é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros.
2. Os encargos com fardamento de todo o pessoal serão da responsabilidade da TOTALIS.
3. É da responsabilidade da TOTALIS garantir que todos os trabalhadores em serviço estejam devidamente identificados, com o dístico da empresa contendo o nome e respetiva categoria profissional.
4. É igualmente da responsabilidade da TOTALIS providenciar a formação e sensibilização adequada ao pessoal, em atendimento, higiene e segurança alimentar, segurança e higiene do trabalho e ambiental, no sentido da adoção de boas práticas ambientais nos diferentes domínios nas respetivas atividades, ou técnicas de confeção culinária.
5. A TOTALIS deverá entregar, a pedido o Concedente, sempre que esta o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Número de pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria e vencimento do pessoal, comprovadas pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço;

- e) Ficha de aptidão e de robustez física para o desempenho da função, devidamente certificadas.

Cláusula 44. °

Competências do pessoal

O pessoal deverá observar as regras de urbanidade bem como de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, designadamente o não manuseamento simultâneo de dinheiro e géneros, e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos à TOTALIS.

Cláusula 45. °

Contingente de pessoal

A TOTALIS deverá dispor de um efetivo de pessoal indispensável à regular prestação do serviço de forma a evitar demorados tempos de espera no atendimento, garantindo, simultaneamente, a segregação de funções inerente ao manuseamento de dinheiro e géneros.

Cláusula 46. °

Mapas de pessoal

Os mapas de pessoal deverão encontrar-se afixados em lugar visível no refeitório a que respeita.

CAPÍTULO II NORMAS DE EXPLORAÇÃO

Cláusula 47. °

Âmbito de aplicação

Os trabalhos a que respeita a concessão de serviço público dos refeitórios, têm como objetivo o fornecimento de refeições respetivamente nos espaços constantes do Anexo I:

Cláusula 48. °

Outras atividades

1. A TOTALIS só pode desenvolver atividades complementares ou acessórias das que constituem o objeto principal do contrato se for expressamente autorizado pelo Concedente.
2. A TOTALIS é obrigada a garantir o fornecimento das refeições sempre que se verifique a inviabilidade da respetiva confeção se efetuar no refeitório em que se verifica o impedimento (incluindo, designadamente, quebras do fornecimento de água, luz ou gás), utilizando os meios que permitam transportar em condições de rigorosa segurança alimentar as refeições confeccionadas ou os componentes

em falta.

3. Em caso de violação do disposto no número anterior a TOTALIS obriga-se a proceder ao pagamento dos danos emergentes e do lucro cessante.

Cláusula 49. °

Refeições a servir no refeitório

1. No refeitório deverão ser servidas refeições para estudantes obedecendo às captações mínimas exigidas no anexo III, à tipologia da refeição constante no anexo II e no artigo 50º e aos preços fixados.
2. A refeição pode ainda ser vendida a outros utentes, estando nesse caso o preço a praticar pelo concessionário dependente de prévia aprovação do Concedente.
3. Paralelamente poderão ser servidas outras refeições se a TOTALIS assim o entender, mediante prévia autorização do Concedente, que deverá ainda aprovar previamente os preços a praticar.
4. A TOTALIS deve submeter à aprovação do Concedente o ciclo das ementas por períodos mensais. As ementas deverão ser remetidas em suporte informático, por correio eletrónico, com a antecedência mínima de 15 dias, para geral@sas.ipsantarem.pt.
5. Após comunicação à TOTALIS da aprovação das ementas, este fica obrigado ao cumprimento das mesmas, salvo se motivos de força maior sobrevierem e sempre com a obrigatoriedade de comunicar tais ocorrências, previamente, ao Concedente.
6. Em caso algum serão admitidos pratos com componentes “salgados” mais do que uma vez por semana.
7. A TOTALIS deverá efetuar animações de ementas/celebrações em datas festivas. Para este efeito, mas não excluindo outras possibilidades adicionais, serão consideradas como mínimas as seguintes celebrações assinaladas com ementa com elementos tradicionais ou alusivos, pelo preço social por refeição normalmente praticado:
 - a. Dia Mundial da Alimentação;
 - b. Natal;
 - c. Páscoa;
 - d. Santo António;
 - e. Dia do IPSantarém
 - f. São Martinho.

Cláusula 50. °

Tipologia da refeição social diária

1. A refeição poderá consistir em:
 - a) Prato Completo;

b) Miniprato Completo;

*O Prato completo e Miniprato completo engloba: prato de carne, peixe, vegetariano, dieta e prato do dia.

2. Salvo a aquisição acessória de componentes cada prato completo e miniprato completo serão obrigatoriamente constituídos por pão, sopa, prato principal, legumes variados, salada e sobremesa, sendo que o miniprato completo é reduzido na capitação de carne e peixe.

a) A sopa deve ser confeccionada à base de vegetais, e com tempero à base de azeite virgem extra, com um máximo de 0,7° de acidez.

b) Para efeitos do número anterior será permitido o fornecimento de canja e sopa de peixe.

c) O Prato principal (a escolher pelo utente) será:

i de Carne, complementado com ovo pasteurizado, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Os acompanhamentos, previstos nas ementas, poderão ser, sempre que possível, da escolha do utente (num máximo de 2 por prato).

ii de Peixe, complementado com ovo pasteurizado, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confeção. Os acompanhamentos, previstos nas ementas, poderão ser, sempre que possível, da escolha do utente (num máximo de 2 por prato).

iii vegetariano, constituído por alimentos de origem vegetal (legumes, cereais, leguminosas), ovos pasteurizados, produtos lácteos e seus derivados e, sempre que possível, acompanhados com componentes integrais (arroz ou massa);

iv. Dieta, poderá ser confeccionado com os mesmos alimentos que são utilizados na refeição principal, sempre que possível, embora sob o ponto de vista culinário de uma forma simples. A constituição deste prato será de carne ou peixe, com os acompanhamentos adequados ao tipo de dieta, nos termos das ementas aprovadas;

d) Salada, com um mínimo de 4 vegetais e temperos diversos (azeite virgem extra, com um máximo de 0,7° de acidez, vinagre, ervas aromáticas, maionese simples, ketchup).

e) Legumes variados cozidos, adequados à ementa.

f) O Pão será uma unidade de 50g de pão integral ou carcaça simples;

g) A Sobremesa será à escolha: fruta fresca, doce ou iogurte e pelo menos uma vez por semana bolo caseiro (uma fatia), salada de fruta (uma taça de 200 ml), pudim caseiro (uma fatia) ou arroz doce (uma taça de 200 ml);

h) Será disponibilizada água em recipientes próprios.

3. O concessionário pode apresentar diariamente um prato alternativo, não devendo este ser constituído

por “salgados” ou coincidir com os fritos da ementa principal.

4. O prato alternativo não pode ser repetido na mesma semana, nem ser produzido em quantidade superior aos pratos da ementa principal.

Cláusula 51. °
Marcação prévia

A TOTALIS poderá implementar um sistema de marcação prévia bem como a reserva, nas salas de refeições, de um espaço dedicado a este tipo de serviço, afeto exclusivamente aos serviços do Concedente.

Cláusula 52.º
Venda de produtos

1. A TOTALIS pode ainda disponibilizar, nos refeitórios, a venda dos componentes das refeições isoladamente bem como de refrigerantes, chás, água mineral ou produtos de índole semelhante, devendo ser apresentados os preços para cada um dos itens para aprovação do Concedente.
2. No refeitório é expressamente proibida a venda de tabaco e de todo e qualquer tipo de bebidas alcoólicas, inclusive, refrigerantes adicionados de bebidas alcoólicas (para valores de etanol inferiores a 1% por v.v.

Cláusula 53. °
Publicitação das ementas e outros bens

1. A TOTALIS deverá afixar em local bem visível as ementas semanais, acompanhada pela respetiva ficha técnica, a qual indicará a composição de cada refeição, matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição dos métodos de confeção.
2. Deverá igualmente afixar em local bem visível as tabelas de preços dos componentes da refeição e bebidas.
3. A TOTALIS deverá ainda expor, em local bem visível nos refeitórios, amostras dos pratos confeccionados das ementas do próprio dia.

Cláusula 54. °
Regime de vendas

1. É da competência do Concedente a regulamentação do acesso e permanência no refeitório.
2. É da competência do Concedente a venda das refeições, utilizando para tanto o método que entender mais eficiente.

3. É obrigatório no ato de pagamento de toda e qualquer comercialização dos produtos alimentares (refeitório), que seja emitida pela TOTALIS a respetiva fatura.

Cláusula 55. °
Solicitações específicas

1. À TOTALIS poderá ser solicitado a fornecimento de outros serviços de restauração, designados por serviços especiais, por ocasião de eventos a realizar nas instalações dos refeitórios, enquadráveis no âmbito da atividade do Concedente.
2. A TOTALIS fica obrigada a responder às solicitações desta natureza que lhe sejam apresentadas no prazo máximo de 8 dias contados a partir da respetiva comunicação, caso tal seja aplicável. Excecionalmente, e caso não seja possível cumprir o prazo estabelecido, a TOTALIS obriga-se a responder no mais curto espaço de tempo, de modo a não perigar a realização do evento.

Cláusula 56. °
Reclamações dos utentes

1. A TOTALIS obriga-se a ter à disposição dos utentes dos estabelecimentos da concessão livros destinados ao registo de reclamações.
2. Os livros destinados ao registo de reclamações podem ser visados periodicamente pelo Concedente.
3. A TOTALIS deve enviar ao Concedente, com uma periodicidade trimestral, as reclamações registadas, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e dos resultados das investigações e demais providências que porventura terão sido tomadas.

Cláusula 57. °
Palamenta

1. É obrigatório e da única responsabilidade da TOTALIS o fornecimento, no refeitório, da palamenta (tabuleiros, talheres, loiças, panelas, tachos, frigideiras e afins, utensílios para confeccionar e servir, etc.), toalhetes para os tabuleiros, sacos de empacotamento em papel para os talheres e para o pão, bem como o fornecimento de guardanapos.
2. Ao Concedente reserva-se o direito de poder autorizar ou fornecer toalhetes para os tabuleiros que divulguem informação de interesse para a comunidade académica.
3. Não é autorizada, em nenhuma circunstância, a utilização de palamenta descartável.

Cláusula 58. °

Regulamento dos preços a fixar

1. Os preços dos produtos comercializados serão afixados pela TOTALIS, ficando, no entanto, sujeitos à aprovação do Concedente.
2. O valor dos preços a cobrar aos utentes deverá ser devidamente publicitado, designadamente mediante a sua disponibilização no espaço concessionado de modo a permitir o seu conhecimento expedito e claro, reservando ao Concedente o direito de proceder a essa divulgação.
3. As refeições serão vendidas pela TOTALIS nos espaços concessionados, podendo a TOTALIS criar e estabelecer um sistema de pré-marcação de refeições, ainda que o preço da refeição não possa sofrer qualquer penalização se não for previamente marcada.
4. Os preços referidos neste artigo incluem todos os custos, encargos e despesas da responsabilidade da TOTALIS, incluindo a liquidação do IVA (quando aplicável).
5. Os preços da refeição social para estudantes e funcionários ficam condicionados ao estabelecido respetivamente no Despacho n.º 22 434/2002, que indexa automaticamente os preços mínimos de refeição para estudantes do ensino superior ao salário mínimo nacional, e na Portaria n.º 421/2012 de 4 de setembro conjugada com a Portaria n.º 426/78 de 29 de julho.
6. A aplicação do Despacho nº 22 434/2002 vincula o Concessionário ao arredondamento dos preços à décima casa decimal por defeito.
7. Em caso de revogação do Despacho nº 22 434/2002, competirá ao Conselho de Ação Social, no uso da competência que lhe é conferida pelo Decreto-Lei nº 129/93, de 23 de Abril, (sucessivamente alterado pela Lei n.º 113/97 de 16 de Setembro, pela Lei n.º 62/2007 de 10 de Setembro e pelo Decreto-Lei n.º 204/2009 de 31 de Agosto), proceder à fixação dos preços da refeição social para estudantes.

Cláusula 59. °

Revisão de preços a praticar pelo concessionário

1. Os preços previstos no contrato apenas podem ser revistos nas seguintes situações:
 - a) Por alteração legislativa ao Despacho nº 22434 / 2002 e às Portarias n.º 421/2012 de 4 de setembro e n.º 426/78 de 29 de julho;
 - b) Por aprovação do Concedente, da tabela de preços a praticar pela TOTALIS.
2. A periodicidade da revisão de preços nos termos das alíneas anteriores é anual e tem lugar a cada

renovação, caso exista.

ANEXOS

Anexo I — Caracterização das unidades alimentares.

Anexo II — Composição das refeições

Anexo III — Lista de alimentos e capitações mínimas

Anexo IV — População escolar em 2021/22

Anexo V -Caracterização dos bares

CARACTERIZAÇÃO DAS UNIDADES ALIMENTARES

REFEITÓRIOS

| DESIGNAÇÃO | MORADA | HORÁRIO |
|---|---------------------------------------|---|
| Escola Superior Agrária 120 lugares sentados | Quinta do Galinheiro S. Pedro | Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 20.30 horas a) b) |
| Refeitório Andaluz (Serviços Centrais, Serviços de Ação Social e Escolas Superiores de Educação e Gestão) 200 lugares sentados | Complexo Andaluz | Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b) |
| Escola Superior de Saúde 65 lugares sentados | Quinta do Mergulhão Sr.ª da Guia | Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: 18.30 h às 21.00 horas a) b) |
| Escola Superior de Desporto de Rio Maior 148 lugares sentados | Avenida Dr. Mário Soares Rio Maior | Almoço: 12.00 h às 14.30 horas a) Jantar: jantar servido em regime takeaway |

a) De segunda a sexta-feira

b) Os jantares poderão ser servidos em regime takeaway.

Composição das Refeições

DIETA GERAL

| | |
|--------|---|
| Almoço | Sopa 3dl/Canja 3dl/Sopa de Peixe 3dl Prato de Carne / Prato à base de ovo/Prato de Bacalhau Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e saladas mistas 1 DI Pão de mistura 1 Fruta da época Doce/Gelatina vegetal/gelado de leite/logurte/Fruta Cozida ou assada Bebida: água |
| Jantar | Sopa 3dl/Canja 3dl/Sopa de Peixe 3dl Prato de Carne / Prato à base de ovo/Prato de Bacalhau Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e saladas mistas 1 DI Pão de mistura 1 Fruta da época Doce/Gelatina vegetal/gelado de leite/logurte/Fruta Cozida ou assada Bebida: água |

DIETA LIGEIRA

| | |
|--------|--|
| Almoço | Sopa 3dl (sem leguminosas) Prato de Carne / Prato de pescado 1 DI Pão de mistura Legumes cozidos e saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 Fruta I DI Gelatina vegetal/1 iogurte de aromas sólido magro Bebida: água |
| Jantar | Sopa 3dl (sem leguminosas) Prato de Carne / Prato de pescado 1 DI Pão de mistura Legumes cozidos e saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 Fruta I DI Gelatina vegetal/1 iogurte de aromas sólido magro Bebida: água |

DIETA OVOLACTOVEGETARIANA

| | |
|---------------|---|
| Almoço | Sopa 3dl Prato à base de soja ou leguminosas secas Prato à base de oleaginosas Prato à base ovos ou queijo Prato à base de saladas e legumes cozidos e farináceos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta /sobremesa |
| Jantar | Sopa 3dl Prato à base de soja ou leguminosas secas Prato à base de oleaginosas Prato à base ovos ou queijo Prato à base de saladas e legumes cozidos e farináceos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta /sobremesa |

Sempre que requisitado, o fornecedor deverá fornecer refeições personalizadas aos utentes, cujos hábitos alimentares, estado nutricional, ou condição psicológica exijam uma alimentação específica individualizada, que não é possível de padronização ou que não se encontra prevista. A dieta é elaborada pelo médico ou nutricionista, assim como a composição e a periodicidade.

Anexo III
Lista de alimentos e captações mínimas
Tabela1- CARNE DE VACA (diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|---------|---------------------|------------|---------|----------------------------|
| | | Adultos | | |
| • | BIFE(s/ovo) | 170g | | Só autorizado para adultos |
| • | Cozer (s/ osso) | 190g | | |
| • | ASSAR | 180g | | |
| • | GRELHAR | 170g | | |
| • | ESCALOPES | 160g | | |
| • | ESCALOPES PARA | 120g | | |
| • | PANAR | 180g | | |
| • | ESTUFAR/GUISAR S/ | | | |
| • | OSSO | 100g | | |
| • | P/ COZIDO À | 180g | | |
| • | PORTUGUESA/FEIJOADA | 80g | | |
| • | DOBRADA | 150g | 5 unid. | |
| • | ARROS DE CARNES | 120g | 4 unid. | |
| • | ALMONDEGAS | | 2 unid. | |
| • | (industriais) | 200g | | |
| • | CROQUETES | 120g | | |
| • | (industriais) | 150g | | |
| • | HAMBUSGÉR | 120g | | |
| • | (industriais) | 4 unid. | | |
| • | PICADAS | 50g | | |
| • | EMPADÃO/LASANHA | | | |
| • | ROLO DE CARNE | | | |
| • | BOLONHESA | | | |
| • | CANELONES | | | |
| • | SOPAS ENRIQUECIDAS | | | |

Tabela2- CARNE DE Porco (diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|-------------------------|----------------------|------------|--|-------------------------------|
| | | Adultos | | |
| • | ASSAR | 190g | | 2 Unidades |
| • | COSTOLETAS | 250g | | |
| • | COSTELETAS PARA | 150g | | 2 Unidades |
| • | PANAR | 190g | | Só autorizado para adultos |
| • | ESTUFAR (PERNA OU | 170g | | |
| • | PÁ) | 150g | | |
| • | Febras | 170g | | |
| • | ESCALOPES PARA | 190g | | |
| • | PANAR | 240g | | 5 unid. 4 unid. 2 unid. |
| • | GRELHAR | 70g | | |
| • | FRITAR (pedaços) | | | |
| • | ENTRECOSTO | | | |
| • | P/COZIDO. À | 70g | | |
| • | PORTUGUESA/FEIJOADA | 120g | | |
| • | P/ TORTILHAS/ARROZ | 200g | | |
| • | DE CARNES | | | |
| • | P/ ROLO | 20g | | |
| • | ENCHIDOS: | | | |
| - Alheira | | | | 1 unidade |
| - P/cozido à portuguesa | | 20g | | |
| - Chouriço de carne | | 15g | | |
| - Farinheira | | 30g | | |
| - Morcela | | 3 | | |
| - p/ feijoada | | unidade | | |
| - Chouriço de carne | | s | | |
| • | Salsichas de lata c/ | 50g | | |
| • | ovo | | | |
| • | Sopas | | | |
| - Enriquecidas | | | | |

Tabela3- BORREGO/CABRITO (diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|--|--------------|------------|--|-------------|
| | | Adultos | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • • • R • • • HANFANA • - Enriquecidas | ASSAR | 350g | | |
| | COTELETAS | 6 unid. | | |
| | ESTUFAR/COZE | 320g | | |
| | | 300g | | |
| | GUI SAR | 230g | | |
| | PERNA | 280g | | |
| | CALDEIRADA/C | 50g | | |
| SOPAS | | | | |

Tabela 4- Coelho (diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|--|----------------|------------|--|-------------|
| | | Adultos | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • ISAR/ESTUFAR | ASSAR/FRITARGU | 300g | | |
| | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • • | ARROZ | 280g | | |
| | SOPA | | | |

Tabela 5- Aves (diversas utilizações)

| PRODUTO | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|-------------------------------|------------|---------|-------------|
| | Adultos | | |
| • | AVESTRUZ | | |
| • | FRANGO | | |
| - Com miúdos | | 300g | |
| - Sem miúdos | | 280g | |
| -Cozer | | 280g | |
| -Assar no forno | | 300g | |
| -Bife | | 165g | |
| -Coxas | | 250g | ¼ de frango |
| -Estufar/guisar | | 260g | |
| -Fritar/grelhar | | 300g | |
| -P/tortilha/arroz de carnes | | 80g | |
| -Cozido p/cozido à portuguesa | | 100g | |
| -Jardineira | | 180g | |
| -Arroz de frango | | 200g | |
| -Hambúrguer(industriais) | | 200g | |
| -Almondegas(industriais) | | 150g | 5 unid. |
| • | SOPAS | | |
| - Canja | | 75g | |
| - Enriquecidas | | 50g | |
| • | PERÚ | | |
| - Assar no forno | | 310g | |
| - Bife | | 150g | |
| -Coxas | | 250g | |
| -Estufar/guisar | | 250g | |
| -Costeletas | | 4 unid. | |
| - Escalopes para panar | | 120g | |
| - Espetadas | | 200g | |
| - Roti | | 200g | |
| - Hambúrguer (Industriais) | | 220g | |
| - Almondegas (industriais) | | 150g | 5 unid. |
| • | SOPAS | | |
| - Enriquecidas | | 50g | |
| • | PATO | | |
| - Assar | | 320g | |
| - Estufar | | 320g | |
| - Arroz de Pato | | 280g | |

Tabela 6- Ovos (diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|---------|----------|------------|--|---------------|
| | | Adultos | | |
| OVOS | | | | |
| • | COZIDOS | 1 Unid. | | Em natureza* |
| • | MEXIDOS | 1 dl. | | Pasteurizados |
| • | OMELETE | 1 dl. | | Pasteurizados |
| • | TORTILHA | 1 dl. | | Pasteurizados |
| • | À BRÁS | 1dl. | | Pasteurizados |

Tabela 7- Pescado (Diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|------------------------------|-------------------------------|------------|--|--|
| | | Adultos | | |
| • | ABRÓTEA/PESCADA(s/ cabeça) | | | Só pescada Em água ou azeite |
| - Sem ovo | | 230g | | |
| - Com ovo | | 160g | | |
| - Sopa | | | | |
| • | ATUM DE CONSERVA | | | Os ovos em natureza só podem ser cozidos. |
| - Com batata e um ovo cozido | | 120g | | |
| - Salada com maionese | | 120g | | |
| - Arroz | | 120g | | |
| • | BACALHAU SECO | | | Os ovos em natureza só podem ser cozidos. |
| - Assar | | 180g | | |
| - Caldeirada | | 220g | | |
| - Caras | | 310g | | |
| - Cozer com um Ovo | | 150g | | |
| -Cozer sem Ovo | | 180g | | |
| - Gomes de Sá com ½ Ovo | | 120g | | Ovo pasteurizado |
| - Brás | | 100g | | 4 un/3un |
| - Com Natas | | 140g | | 4 un/3un |
| - Pataniscas | | 4 unid | | |
| - Pastéis (industriais) | | 4 unid | | |
| • | BESUGO/TRUTA | | | 4 espécies no mínimo |
| | | 250g | | |
| | | 300g | | |

| | | | | |
|------------------|--------------------|--------|--|--|
| • | CALDEIRADA | | | |
| • | CAVALA/CHICHARRO | 220g | | |
| • | CARAPAU | 250g | | |
| • | CHERNE | 180g | | |
| • | CHOCOS | | | |
| - Inteiro | | 230g | | |
| - Fritar/grelhar | | 350g | | |
| - Guisar | | 300g | | |
| • | CORVINA | 220g | | |
| • | DOURADA | 230g | | |
| • | DOURADINHOS(Fabric | 5 unid | | |
| o industrial) | | | | |
| • | FANECA | | | |
| - Sopa | | 200g | | |
| • | LULAS | | | |
| - Inteira | | 240g | | |
| - Fritar/grelhar | | 350g | | |
| -Guisar | | 300g | | |
| • | MARUCA | 200g | | |
| • | MERO | 200g | | |
| • | PAMPO | 230g | | |
| • | PARGO | 230g | | |
| -Cozer | | 380g | | |
| -Guisar | | 300g | | |
| -Arroz | | 280g | | |
| • | POLVO | | | |
| -Cozer | | 380g | | |
| -Guisar | | 300g | | |
| -Arroz | | 280g | | |
| • | POTA | 300g | | |
| • | RED FISH | 230g | | |
| • | ROBALO | 280g | | |
| • | SARDINHA | 300g | | |
| • | SALMÃO | 200g | | |
| • | SOLHA | | | |
| -Sem cabeça | | 230g | | |
| -Sopa | | 240g | | |
| • | RAÍNHA | | | |
| • | TAMBORIL | | | |
| -Arroz | | 200g | | |

Tabela 8- Guarnição (diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|-----------|---------------------|------------|--|-------------|
| | | Adultos | | |
| ARROZ | | | | Peso em cru |
| • | DOCE | 40g | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 80g | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 50g | | |
| • | SOPA DE COM | 20g | | |
| • | SOPA SEM HORTALIÇA | 35g | | |
| HORTALIÇA | | | | |
| • | | | | |
| MASSAS | | | | Peso em cru |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 80g | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 50g | | |
| • | SOPA COM | 20g | | |
| • | SOPA SEM HORTALIÇA | 35g | | |
| • | CNELONNES | 4 unid. | | |
| • | LASANHA | 300g | | |
| BATATA | | | | |
| • | ASSAR | 300g | | |
| • | COZER | 300g | | |
| • | FRITAR | 280g | | |
| • | JARDINEIRA/CALDEIRA | 200g | | |
| • | DA | 280g | | |
| • | PURÉ | 200g | | |
| • | SALADA RUSSA | 120g | | |
| • | SOPA | 150g | | |
| • | SOPA C/CALDO VERDE | 150g | | |

Tabela 9- PRODUTOS HORTÍCULAS (diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|--------------|----------------------|------------|--|-------------|
| | | Adultos | | |
| ABÓBORA | | | | |
| • | SOPA (base) | 100g | | |
| • | SOPA (não base) | 50g | | |
| AGRIÃO | | | | |
| • | SALADA | 50g | | |
| • | SOPA (não base) | 80g | | |
| ALFACE | | | | |
| • | SALADA | 60g | | |
| • | SALADA MISTA | 30g | | |
| • | SOPA (base) | 80g | | |
| • | SOPA (não base) | 30g | | |
| ALHO FRANCÊS | | | | |
| • | SOPA (base) | 70g | | |
| • | SOPA (não base) | 50g | | |
| BETERRABA | | | | |
| • | SALADA MISTA | 40g | | |
| BRÓCULOS | | | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 150g | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 80g | | |
| • | SOPA (não base) | 45g | | |
| • | SALADA MISTA | 50g | | |
| CALDO VERDE | | | | |
| • | SOPA (não base) | 80g | | |
| CEBOLA | | | | |
| • | ARROZ | 20g | | |
| • | ESTUFADOS | 25g | | |
| • | SOPA (não base) | 20g | | |
| CENOURA | | | | |
| • | ARROZ | 50g | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 100g | | |
| • | JARDINEIRA/ESTUFADOS | 50g | | |
| • | ESPARREGADO | 200g | | |
| • | SALADA | 100g | | |
| | | 70g | | |

| | | | | |
|-------------------|--|------|--|--|
| • | SALADA MISTA | 50g | | |
| • | SALADA RUSSA | 50g | | |
| • | SOPA (base) | 30g | | |
| • | SOPA (não base) | | | |
| COENTROS | | q.b | | |
| COGUMELOS | | 25g | | |
| COUVE-DE-BRUXELAS | | | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 100g | | |
| COUVE FLOR | | | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 150g | | |
| • | SOPA (não base) | 70g | | |
| COUVE LOMBARDA | | | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 180g | | |
| • | SOPA (não base) | 80g | | |
| • | ARROZ | 30g | | |
| COUVE PORTUGUESA | | | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 180g | | |
| • | SOPA (não base) | 100g | | |
| • | ARROZ | 30g | | |
| COUVE ROXA | | | | |
| • | SALADA MISTA | 50g | | |
| COURGETTES | | | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 65g | | |
| • | ARROZ | 50g | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 150g | | |
| • | GUARNIÇÃO C/ LEGUMINOSAS/HORTICULAS | 80g | | |
| • | SALADA RUSSA | 60g | | |
| • | SOPA (base) | 50g | | |
| • | SOPA (não base) | 30g | | |
| ERVILHAS | | | | |
| • | ARROZ | 50g | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 150g | | |
| • | GUARNIÇÃO+LEGUMINOSAS /HORTÍCULAS | 80g | | |
| • | SALADA RUSSA | 60g | | |
| • | SOPA (base) | 50g | | |
| • | SOPA (não base) | 30g | | |
| • | ESPARREGADO | 200g | | |
| • | SOPA (não base) | 50g | | |
| ESFINAFRES | | | | |

| | | | | |
|---------------|-----------------|------|--|--|
| • | ESPARREGADO | 300g | | |
| • | SOPA (não base) | 50g | | |
| FAVAS | | | | |
| • | SOPA (base) | 50g | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 150g | | |
| FEIJÃO VERDE | | | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 100g | | |
| • | JARNINEIRA | 80g | | |
| • | SOPA (não base) | 60g | | |
| FEIJÃO SECO | | | | |
| • | ARROZ | 40g | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 100g | | |
| • | SOPA (base) | 40g | | |
| GRELOS | | | | |
| • | ARROZ | | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 50g | | |
| • | SOPA (base) | 180g | | |
| GRÃO | | | | |
| • | GUARNIÇÃO BASE | 100g | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 50g | | |
| • | SOPA (BASE) | 100g | | |
| JULIANA | | | | |
| • | SOPA (não base) | 70g | | |
| LENTILHAS | | | | |
| • | SOPA (não base) | 25g | | |
| MILHO | | | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 30g | | |
| • | SALADA MISTA | 45g | | |
| • | SALADA RUSSA | 45g | | |
| NABIÇA | | | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 150g | | |
| • | SALADA MISTA | 200g | | |
| • | SALADA RUSSA | 50g | | |
| NABO (cabeça) | | | | |
| • | SOPA (não base) | 40g | | |
| • | GUARNIÇÃO MISTA | 70g | | |
| PEPINO | | | | |
| • | SALADA MISTA | 60g | | |
| PIMENTO | | | | |
| • | ARROZ | 20g | | |
| • | CALDEIRADA | 20g | | |

| | | | | |
|-----------|------------------------|------|--|--|
| RABANETES | | | | |
| • | SALADA MISTA | 25g | | |
| TOMATE | | | | |
| • | ARROZ | 50g | | |
| • | ESTUFADOS/ASSADOS/CALD | 50g | | |
| EIRADA | | | | |
| • | SALADA | 120g | | |
| • | SALADA MISTA | 60g | | |
| • | SOPA (base) | 100g | | |
| • | SOPA (não base) | 40g | | |

Tabela 10- FRUTOS (diversas utilizações)

| PRODUTO | | CAPITAÇÕES | | OBSERVAÇÕES |
|----------------|-------------------|----------------------|--|---------------------|
| | | Adultos | | |
| ABACAXI | | 180g | | |
| ALPERCE | | 170g | | Calibre mínimo 30mm |
| AMEIXA | | 160g | | Calibre mínimo 30mm |
| BANANA | | 160g | | |
| CEREJA | | 150g | | Calibre mínimo 30mm |
| CITRINOS | | | | |
| • | SATSUMAS/TANGERIN | 180g | | 2 unidades |
| AS/WILKINGS | | | | |
| • | CLEMENTINAS | 180g | | 2 unidades |
| MONREALS | | 180g | | 1 unidade |
| • | LARANJA | | | |
| DAMASCOS | | 170g | | Calibre mínimo 30mm |
| FIGO | | 150g | | |
| KIWI | | 150g | | 2 unidades |
| MAÇA | | | | |
| • | CRUA | 170g | | 1 unidade de 75 mm |
| • | ASSAR/COZER | 210g | | |
| MELÂNCIA | | 300g | | |
| MELÃO | | 270g | | |
| MORANGO | | 150g | | Calibre mínimo 30mm |
| NÊSPERA | | 140g | | Calibre mínimo 30mm |
| PÊRA | | 170g | | Calibre mínimo 30mm |
| PÊSSEGO | | 160g | | Calibre mínimo 30mm |
| UVA DE MESA | | 180g | | |
| FRUTA DE CALDA | | | | |
| • | ANANÁS/ABACAXI | 2 rodela 2 rodela | | |

| | | | |
|-----------------|---------|------|------------------------|
| • | PÊSSEGO | | |
| SALADA DE FRUTA | | 180g | 5 variedades no mínimo |

Tabela 11- CARNES FRIAS (diversas utilizações)

| PRODUTO | CAPACITAÇÕES |
|---------------|--------------|
| FIAMBRE | 25g |
| PAIO | 15g |
| MORTADELA | 20g |
| SALCHICHA | 1 unid. |
| CROQUETE | 1 unid. |
| FRANGO ASSADO | 60g |
| CARNE ASSADA | 30g |
| CHOURIÇO | 20g |

Anexo IV
População escolar em 2021/2022

| CAMPUS | Unidades orgânicas | Estudantes | Funcionários (Docentes e não docentes) | TOTAL |
|---|---|------------|---|-------|
| Andaluz | <ul style="list-style-type: none"> • Esc. Superior de Educação • Esc. Superior de Gestão e tecnologia • Serviços centrais • Serviços de Ação Social | 2086 | 279 | 2365 |
| Q. ^a do Galinheiro S. Pedro | <ul style="list-style-type: none"> • Escola Superior Agrária | 816 | 102 | 918 |
| Q. ^a do Mergulhão Sr. ^a da Guia | <ul style="list-style-type: none"> • Escola Superior de Saúde | 352 | 55 | 407 |
| Rio Maior | <ul style="list-style-type: none"> • Esc. Superior de Desporto | 1099 | 120 | 1219 |
| | TOTAL | 4353 | 556 | 4909 |

Fonte: Serviços centrais do IPSantarém.

Anexo V**CARACTERIZAÇÃO DOS BARES**

| DESIGNAÇÃO | MORADA | HORÁRIO |
|---|------------------------------------|---|
| Escola Superior de Educação | Complexo Andaluz | De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 21.00 horas |
| Escola Superior de Gestão e Tecnologia | | De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 22.00 horas |
| Escola Superior Agrária | Quinta do Galinheiro - S. Pedro | De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 21.00 horas |
| Escola Superior de Saúde | Quinta do Mergulhão – Sr.ª da Guia | De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 19.00 horas |
| Escola Superior de Desporto de Rio Maior | Rio Maior | De 2.ª a 6.ª feira: 8:30 às 18.00 horas |

- a) Durante as interrupções letivas o horário dos bares é o seguinte: das 9.00 às 17.00 horas.
- b) Caso existam atividades que justifiquem a sua abertura, os bares poderão abrir aos sábados.
- c) Durante o ano letivo, os horários dos bares poderão também ser objeto de ajustamentos, a acordar com o concessionário, decorrentes das necessidades das escolas e em função do horário e calendário letivo.
- d) Durante o mês de agosto no Complexo Andaluz deverá existir pelo menos um bar aberto com fornecimento de refeições.